KORN FIT 10

Mix con **nuova formulazione clean label** completo per la realizzazione di pane integrale a base di semi di girasole, segale, lino, soia, mais ed orzo.
Il prodotto finito si caratterizza per gusto e profumo intensi e per un aspetto bruno scuro, ben lievitato, ricco di semi e cereali, con crosta croccante ed interno soffice.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01980802

CLAIM

- Clean label

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

KORN FIT_____ kg 10
acqua_____ kg 5.7-5.9
lievito_____ g 300
temperatura della pasta: 26-27°C
tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (spirale)
puntatura: 20 minuti circa a 22-24°C
spezzatura: pezzi da 70 a 500 g
lievitazione: 50-60 minuti a 28-30°C con umidità rel. 70-80 %
cottura:
20 minuti a 220-230°C per pezzature da 70 g
50 minuti a 220-230°C per pezzature da 500 g
I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.
Un risultato migliore si ottiene infornando prima di raggiungere il massimo della lievitazione.
I prodotti realizzati con la ricetta fornita possono fregiarsi dei claim fonte di fibre e fonte di proteine (Reg. UE 1924/2006)

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pane di tipo 00 con girasole, segale, lino, soia, mais, orzo.